

FICHA TÉCNICA

INOZYME LIQUIDE

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Mejoramiento de la clarificación de los mostos.



APLICACIONES ENOLÓGICAS

INOZYME LIQUIDE es una preparación líquida de enzimas pectolíticas altamente concentrada que acelera la decantación de las borras del mosto.

Disminuye la viscosidad del mosto y mejora la filtrabilidad de los vinos.

INOZYME LIQUIDE es un extracto purificado y concentrado resultante de un cultivo de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*.

Su presentación bajo la forma de un líquido la destina igualmente a las técnicas de clarificación por flotación.

Esta preparación se compone de actividades : pectina-transeliminasa, poligalacturonasa, pectinesterasa, hemicelulasa.

Estas enzimas hidrolizan las sustancias pécticas neutras y ácidas presentes en los tejidos celulares, lo que acelera la clarificación de los mostos.



DOSIS DE EMPLEO

- 2 g a 10 mL/hL para el desborre de los mostos. . Las dosis de uso varían en función de las limitaciones del proceso:

	Clarificación de los mostos blancos o rosados	**Clarificación de los jugos procedentes de la termovinificación**
Dosificación mínima (condiciones fáciles)	**2 mL/hL**	**2,5 mL/hL**
pH jugos <3,0	+ 1 ml/hL	+ 1,5 ml/hL
Temperatura jugos : <10°C	+ 1,5 ml/hL	/
Temperatura jugos : entre 10 y 15°C	+ 1 ml/hL	/
Variedad rica en pectinas	+ 2 mL/hL	+ 2,5 mL/hL
Vendimia mecánica	+ 1,5 mL/hL	/
Prensado por empuje	+ 1,5 mL/hL	/
Baja madurez de la uva o estrés hídrico pronunciado	+ 1,5 mL/hL	+ 2 mL/hL
Prueba de la pectina positiva tras 2 horas	+ 2 mL/hL	+ 2,5 mL/hL



MODO DE EMPLEO

Para favorecer la homogeneización del producto , es preferible diluir la cantidad de enzima prelevada en 10 veces su volumen de agua. Incorporar el mosto, homogeneizar por remontado.

Precauciones de empleo : No hacer tratamientos con bentonitas cuando se agrega las enzimas. En efecto, las bentonitas tienen la propiedad de adsorber las proteínas. Si fuera necesario un tratamiento con bentonita, hacerlo después del desborre.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

VERSION 31-03-14/A



FICHA TÉCNICA

INOZYME LIQUIDE



UNA FORMULACIÓN CON UN AMPLIO ESPECTRO DE ACTIVIDADES

Las pectinasas de la uva, y especialmente las pectinesterasas y las poligalacturonasas, permiten la hidrólisis parcial de las pectinas durante la maduración del grano, lo que provoca su reblandecimiento.

Por contra, estas enzimas son insuficientes y poco eficaces para la reducción rápida y significativa de la viscosidad en el desfangado de los mostos.

INOZYME LIQUIDE contiene ambas familias de enzimas en grandes cantidades, además de actividades pectineliasas, ausentes en el grano y, sin embargo, de singular eficacia en la ruptura de las cadenas pécticas y la aceleración de la sedimentación de las burbas. Esta rápida decantación permite eliminar —al mismo tiempo que las burbas— las actividades tirosinasas de la uva, potencialmente responsables del pardeamiento de los mostos.



LA CLARIFICACIÓN EN UNAS PREGUNTAS

En la fase de clarificación, ¿debo incrementar la dosis de INOZYME si la vendimia está alterada (Botrytis)?

No necesariamente, ya que **INOZYME LIQUIDE** carece de actividad glucanasa. En ese caso, sería conveniente emplear INOZYME CLEAR, sola o combinada con INOZYME TERROIR.

¿Por qué una enzima me resulta muy eficaz en cierta añada y menos en la siguiente?

La eficacia de una preparación enzimática depende de la correcta adecuación entre su dosificación, las condiciones del medio y la propia materia prima. Parámetros como el estrés hídrico, el espesor de la película de la uva, el pH, la cantidad de pectinas o de betaglucanos, etc..., pueden cambiar completamente entre añadas, precisando dosis e incluso formulaciones enzimáticas diferentes.

¿Son igual de eficaces las enzimas líquidas que sus equivalentes en polvo?

Sí, pero conviene adaptar las dosis al efecto deseado y las condiciones del medio. Por otra parte, la purificación de nuestras preparaciones en polvo es aún mejor que la de nuestras preparaciones líquidas.

¿Por qué es tan corta la fecha límite de consumo recomendada de las enzimas líquidas?

Una enzima es una proteína cuya actividad depende de su estructura tridimensional. Esta organización es compleja y frágil, y la presencia del agua puede modificarla rápidamente. Sin bien no destruye la propia proteína, con el tiempo, el agua puede variar su conformación, lo que provoca una pérdida progresiva, aunque segura, de su eficacia.



PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Botellas de 500 mL, 1 L
- Bidones de 20 L

Conservada a una temperatura entre 2 y 4°C, la actividad enzimática se mantiene estable durante un año. A 20°C, disminuye rápidamente y **INOZYME LIQUIDE** tendrá que ser utilizada en el transcurso de los tres meses siguientes.



Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com